

P1T2_FOOD RECIPE_V2

Ingredientes

- 1) Arroz blanco 500 gramos
- 2) Leche entera en bolsa 550 ml
- 3) Leche condensada 200 gramos
- 4) Crema de leche 150 gramos
- 5) Leche en polvo 10 gramos
- 6) Queso costeño 250 gramos
- 7) 1 litro de agua en bolsa (potable)

Utensilios

- 1 Olla (Caldero fundido antiadherente de 24cm)
- 1 Cuchara de 8 gramos
- 1 Licuadora de cocina 2 Litros
- 1 Rayador de queso de metal OG-L
- 1 Plato de comida de 26cm de diámetro

Cómo se prepara

- 1) Se calienta el agua hasta los 100 grados centígrados el agua con el arroz.
- 2) Mientras el arroz se cocina, en la licuadora se hace la mezcla de la leche, leche condensada, crema de leche y leche en polvo.
- 3) En el plato rallar el queso.
- 4) Cuando el arroz ya esté cocinado se agregan las mezclas de la licuadora.
- 5) Calentar la mezcla hasta los 110 grados centígrados y agregar el queso rallado.
- 6) Calentar toda la mezcla hasta los 115 grados centígrados por 5 minutos más.

Felipe López Jorge Márquez